

Restaurant Aclin für Felsenkeller / Sommersaison

	Halbe Portion	Ganze Portion
Variation von Serrano Schinken (Jamón Serrano – España) & Käse, garniert – 80gr. oder 150gr.	17.50	28.50
Serrano Schinken (Jamón Serrano – España) dünn aufgeschnitten, garniert – 80gr. oder 150gr.	17.50	28.50
„ Gschwelkti “ mit dreierlei Schweizer Hartkäse, Brot, Butter, kleiner Blattsalat mit französischer Hausdressing		25.50
Tatar vom Rindsfilet garniert, abgeschmeckt mit Cognac, Toast & Butter (80.gr./160gr. (Greater Omaha Nebraska Beef))	28.50	48.50
Rösti überbacken mit Käse (mit 2 Spiegeleier + Fr. 4.00)		25.50

Suppen, Salate, Vorspeisen

	Vorspeise	Hauptspeise
Tomatensuppe mit Apfel-Wodka Basilikum Sorbet (warm oder kalt – je nach Wunsch) <i>c/o</i>		14.50
„ Green-Curry “ Suppe aromatisiert mit Passionsfrucht und Tomaten- Linsen Chutney (vegan- laktosefrei)		17.50
Hummercrèmesuppe „Bisque de homard Aclin“ mit Cognac, Apfelkapern und Hummerstück <i>g/b/o</i>		19.50
Blattsalat mit Trauben, Ananas, Dattel Tomaten, Hüttenkäse und frischer Pfefferminze <i>g/p</i>	15.50	22.50
Italienische <i>/m</i> – oder französische Haussauce <i>/g</i> nach Ihrer Wahl		
Gurkensalat mit Dill, Honig- Yoghurt Kaltschale <i>/g</i>	14.50	21.50
Tomatensalat mit Rucola, gehobelter Grana Padano Käse, caramelisierte Baumnüsse, Champignons à la grecque <i>g/h</i> – italienische Haussauce <i>/m</i>	18.50	25.50
Schottische Wildlachsstreifen , mariniert mit Dill und Orangen, Senfrucht- Dillsauce,		
Gurken- Gemüse Tatar , Zitrusfrüchte <i>m/d</i>	26.50	37.50
Maine Hummersalat lauwarm serviert mit einem Mano- Papaya Tatar, Ananas- Kokosnuss Sauce <i>b/g/o</i>	36.50	52.50
Vorspeise Variation „Aclin“ – Tatar vom Rindsfilet, marinierte schottische Wildlachsstreifen,		
Hummersalat lauwarm, Mango- Papaya Tatar, Honig- Yoghurtkaltschale, Senfrucht- Dillsauce, Toast <i>a/b/d/g/o/m</i>	38.50	

Vegetarische & vegane Köstlichkeiten

	Halbe Portion	Ganze Portion
Nudeln mit Umbria Sommertrüffel , Trüffelöl „Gocce di tartufo bianco“, grillierte Peperoni, Dörrtomaten <i>a/c/g/o</i>	26.50	36.50
Sommerlicher Gemüsegratin überbacken mit einer vegan- laktosefreien Sauce Hollandaise	23.50	33.50
Blaue Kartoffelnocchi , Dattel Tomaten, Zucchetti, aromatisiert mit Limetten Sternanis und Safran <i>a/c/g/p</i>	23.50	33.50

Aclin Fleisch- Klassiker

	Halbe Portion	Ganze Portion
Siedfleisch dünn geschnitten, sommerliches Salatbouquet, Sauce Vinaigrette <i>/m</i>	24.50	36.50
Kalbszüngli dünn geschnitten, weisse Kapernsauce, Salzkartoffeln, Marktgemüse <i>g/o</i>	22.50	34.50
Zuger Kalbsleberli mit Rösti, Marktgemüse <i>g/o</i>	27.50	39.50
Schweinssteak vom Grill, Pommes Frites, Sommergemüse, Café de Paris Butter <i>c/g/m/p</i>	26.50	38.50
Poularde suprême gefüllt mit Dörrtomaten, Zucchetti, Artischockenherzen, Couscous, Estragon-Tomatensauce <i>/g</i>		38.50
Freiburger Wachtel aus dem Ofen, gefüllt mit Gänseleber, rotes Portwein Carnaroli Risotto, Sauce von schwarzen Trüffel (ohne Knochen) <i>g/o</i>	36.50	48.50
Zuger Kalbs Cordon Bleu „Aclin“, gefüllt mit Walchwiler Bergkäse, Zuger Mostbröckli, im Kirsch eingemachten Zuger Chriesi, paniert mit klassischem Paniermehl, Marktgemüse, Pommes Frites <i>a/c/g/o</i>		48.50
Geschnetzeltes vom Zuger Kalb mit Rösti, Rahmsauce mit Cremini Pilzen, Marktgemüse <i>g/o</i>	36.50	48.50
Zuger Kalbssteak vom Grill, Limettensauce, Bratkartoffeln, Zucchetti- & Dattel Tomatenbeet <i>/g</i>	45.50	57.50
Rindsfiletspitzen sautiert, angerichtet in körniger Senfsauce, Basmatireis, Marktgemüse (Greater Omaha Nebraska Beef) <i>m/g/o</i>	40.50	52.50
Rindsfilet vom Grill , Zitronen- Pfefferkruste, Sommergemüse, Carnaroli Risotto, Whisky- Rahmsauce (Greater Omaha Nebraska Beef) <i>g/o</i>	54.50	66.50

Wir grillieren unser erstklassiges Omaha Nebraska Beef wie Sie es mögen:

Rare = bleu / Medium-rare = saignant / Medium = à point / Medium-well = légeremt rosé / Well done = bien cuit

Alle Preisen in CHF inklusive 7.7% Mehrwertsteuer / Küche 18.30-21.30

Fisch aus See & Meer, Hummer

	Halbe Portion	Ganze Portion
Filets vom See Saibling ; im kaltgepressten Olivenöl gebraten, Marktgemüse <i>d/g</i> oder „Zuger Art“ klassisch gedämpft, an Weisswein- Kräutersauce, Marktgemüse <i>d/g/o</i>	36.50	48.50
Eglifilets im kaltgepressten Olivenöl gebraten, serviert mit Limetten, Thymian, Dattel-Tomatenbutter, Marktgemüse <i>d/g</i>	36.50	48.50
Filet vom Wolfsbarsch , im kaltgepressten Olivenöl gebraten, Artischockenherz, getrocknete Tomaten, Sauce von grünen Erbsen <i>d/g/o</i>	34.50	46.50
Beilagen nach Ihrer Wahl: Salzkartoffeln, Basmatireis oder gemischter Wildreis		
„Hummerudeln“ mit Maine- Hummerragout, Hummersauce, Marktgemüse <i>a/b/c/g/o</i>	46.50	66.50
Maine- Hummer , (ohne Schale), Sauce „Hollandaise“, gemischter Wildreis, Marktgemüse <i>b/c/o/g</i>	56.50	68.50
„Surf & Turf“, Maine- Hummer (ohne Schale), serviert mit herrlich zartem US Rindsfilet, körnige Senfsauce, gemischter Wildreis, Marktgemüse <i>b/g/o/m</i>	63.50	73.50
Zusätzliche Beilagen nach Wunsch – Portion		7.50

Käse und Süsses

Walchwiler Bergkäse mit Rotwein- Senf & Calvados- Traubenragout	12.50	16.50
„Brie de Meaux“ mit schwarzem Umbria Trüffel, Apfel- Kürbischutney	15.50	19.50
„Bûche Caprifeuille de la Loire“ Ziegenkäse, lauwarmer Zuger Kirschenkompott, caramelisierter Blätterteig	14.50	18.50
Variation France		
Roche Baron, Reblochon, „Brie de Meaux“, caramelisierter Apfel und Zimt	13.50	17.50
Variation Suisse , Emmentaler, Greyerzer, Appenzeller, Portweinbimen, Nüsse		
Emmentaler, Greyerzer, Appenzeller, Portweinbimen, Nüsse	13.50	17.50
Variation Ziege, Schaf & Kuh		
„Bûche Caprifeuille de la Loire“ Ziegenkäse, Entlebucher Schafmutschli, Jersey Blue (Blauschimmel)	13.50	17.50
3 Sorten mit hausgemachtem Fruchtbrot, Nüsse, Früchte Jede weitere Sorte Fr. 4.-		17.50
Eiskaffee „Aklin“ (auf Wunsch mit Zugerkirsch + Fr. 4.00) <i>a/c/g</i>	9.50	13.50
Gratinierte Zitronencreme <i>/g/c</i>		12.50
Zuger Kirschtorte „Piccolet“ Confiserie Meier <i>a/c/g/o</i>		13.50
Crema Catalana mit Rohrzucker fein caramelisiert <i>c/g</i>		10.50
Variation von heller und dunkler Schokoladenmousse <i>g/c/o</i>	10.50	14.50
Tartelette mit Joghurt-Mousse , Ingwerglace, Erdbeeren und Mango <i>a/c/g</i>	13.50	17.50
Variation von hausgemachten Sorbets mit frischen Früchten garniert <i>/c</i>	13.50	17.50
Coupe Romanoff , frische Erdbeeren mit Vanilleglace <i>a/c/g</i>	13.50	17.50
Dessertvariation „Aklin“ , mit Schokoladenmousse, leichten Früchtesorbets, Erdbeeren, Kirschtörtchen, frischen Früchten und Fruchtsaucen <i>a/c/g/o</i>		24.50

Allergen Information - Codex

a / Gluten-Getreide

d / Fisch

g / Milch/Laktose

m / Senf

p / Lupinen

b / Krebstier

e / Erdnuss

h / Schalenfrüchte

n / Sesam

r / Weichtiere

c / Ei

f / Soja

i / Sellerie

o / Sulfite

Wir bitten Sie, Unverträglichkeiten respektive Allergien bei der Bestellung mitzuteilen.

Trotz sorgfältiger Herstellung der Speisen, können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess verwendet werden.

Der Gesetzgeber verpflichtet uns, Ihnen mitzuteilen, dass wir keine Garantie oder Haftung bei Unannehmlichkeiten übernehmen können. Besten Dank für Ihr Verständnis.

